GB

DE

KULINARISK

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

ENGLISH 4
DEUTSCH 34

Contents

Safety information	4	Using the accessories	19
Safety instructions	6	Additional functions	21
Installation	8	Hints and tips	23
Product description	9	Care and cleaning	24
Control panel	10	Troubleshooting	27
Before first use	12	Technical data	29
Daily use	13	Energy efficiency	29
Clock functions	17	ENVIRONMENTAL CONCERNS	30
Automatic programmes	18	IKEA GUARANTEE	31

Subject to change without notice.

⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.

- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

ⓘ Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.

The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.

- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material**:
  The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

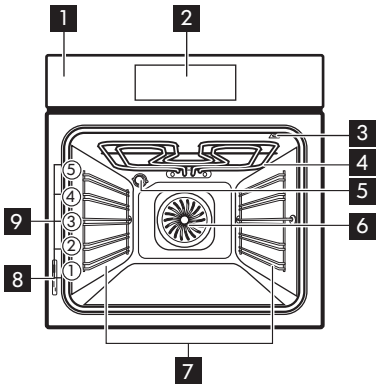
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description

General overview



1. Control panel
2. Electronic programmer
3. Socket for the core temperature sensor
4. Grill
5. Lamp
6. Fan
7. Shelf support, removable
8. Rating plate
9. Shelf positions

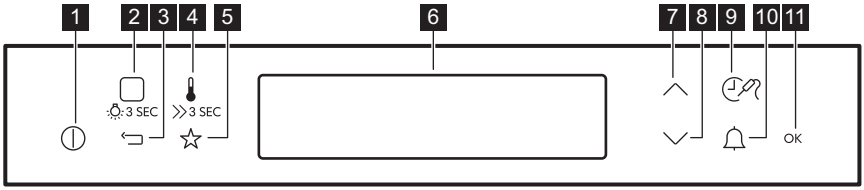
Accessories

- **Wire shelf** x 2
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor** x 1
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 2 sets

For shelves and trays.

Control panel

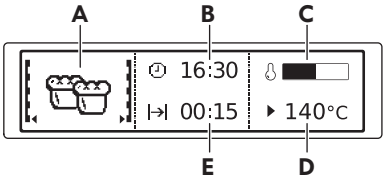
Electronic programmer



	Symbol	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.
2	▢ 3 SEC	Heating Functions or Assisted Cooking	Touch the symbol once to choose a heating function or the menu: Assisted Cooking. Touch the symbol again to switch between the menus: Heating Functions, Assisted Cooking. To activate or deactivate the light, touch ▢ for 3 seconds.
3	⮌	Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the symbol for 3 seconds.
4	🌡 3 SEC	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. Touch the symbol for 3 seconds to activate or deactivate the function: Fast heat up.
5	☆	Favourites	To save and access your favourite programmes.
6	-	Display	Shows the current settings of the appliance.
7	^	Up key	To move up in the menu.
8	v	Down key	To move down in the menu.

	Symbol	Function	Comment
9		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the symbol to set the timer or the functions: Function Lock, Favourites, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor.
10		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
11	OK	OK	To confirm the selection or setting.

Display



A. Heating function
B. Time of day
C. Heat-up indicator
D. Temperature
E. Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol	Function	
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the current time.
|→|	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→|	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
	Temperature	The display shows the temperature.
	Time Indication	The display shows how long the heating function operates. Press ﹀ and ﹀ at the same time to reset the time.
	Calculation	The appliance calculates the time for cooking.

Symbol	Function	
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up Indicator	The function is active. It decreases the heat up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system is active or that weight can be changed.
	Heat + Hold	The function is active.

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

First Connection

When you connect the appliance to the mains or after the power cut, you have to set the language, the display contrast, the display brightness and the time of the day.

1. Press ^ or ˇ to set the value.
2. Press OK to confirm.

Preheating

Before first use preheat the appliance with only wire shelves and baking trays inside.

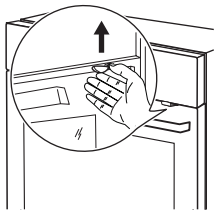
1. Set the function: Conventional Cooking (Top/Bottom Heat) and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function: True Fan Cooking and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Using the Mechanical child lock

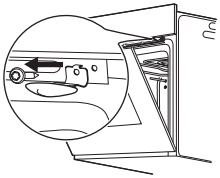
The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



Close the oven door without pulling the child lock.
To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.



Daily use

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Navigating the menus

1. Activate the appliance.
2. Press ﹀ or ﹀ to select the menu option.
3. Press OK to move to the submenu or accept the setting.

ⓘ At each point you can go back to the main menu with ⮌.

The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic programmes.
	Favourites	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
	Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
☆	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenu for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.

Symbol	Submenu	Description
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
°C»	Fast heat up	When ON, the function decreases the heat-up time.
	Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
	Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
	Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
	Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
i	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking (Top / Bottom Heat).
	Conventional Cooking (Top/Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking (Top / Bottom Heat).
	Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Moist Fan Baking	To bake breads, cakes and cookies. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the Moist Fan Baking table in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the Hints and Tips chapter, Moist Fan Baking table. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	ECO Roasting	When you use this function during cooking, it allows you to optimize the energy consumption. To get more information about the recommended settings, refer to the Hints and Tips chapter, table with the equivalent function.
	Frozen Foods	To make convenience food like e.g. french fries, potato wedges or spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.

Heating function		Application
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.

Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread.
	Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and brown.
	Dough Proving	For controlled rising of yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat plates for serving.
	Preserving	To make vegetable preserves such as pickles.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Keep Warm	To keep food warm.
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press OK to confirm.
4. Select a heating function.
5. Press OK to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press OK to confirm.

Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the buzzer sounds 3 times and the bar flashes and then disappears.

Fast Heat Up Indicator

This function decreases the heat-up time.

Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

To activate the function, hold »3 sec for 3 seconds. The heat-up indicator alternates.

Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

Clock functions

Clock functions table

Clock function		Application
🔔	Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. Use 🔔 to activate the function. Press ^ or v to set the minutes and OK to start.
|→|	Duration	To set the length of an operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions: Duration, End Time, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking process until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The appliance deactivates automatically.
You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance on a given time later.
The functions: Duration and End Time do not work when you use the core temperature sensor.

1. Set a heating function.

2. Press ⏲ again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ^ or ˇ to set the necessary time.
4. Press OK to confirm.

When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.

5. Press any symbol to stop the signal.

Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

You can activate or deactivate the function in the menu: Basic Settings.

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press ⏲ again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press OK to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The function stays on if you change the heating functions.

Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.

ⓘ Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.
Not applicable to heating functions with the core temperature sensor.

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press any symbol.

The display shows the message.

2. Press ⏲ to activate or ⮌ to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press OK.

Automatic programmes

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Recipes online

ⓘ You can find the recipes for the automatic programmes specified for this appliance on the website www.ikea.com. To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select a recipe. Press OK to confirm.

When you use the function: Manual, the appliance uses the automatic settings. You can change them as with other functions.

Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select the function: Weight Automatic. Press OK to confirm.
5. Touch ^ or ˇ to set the food weight. Press OK to confirm.

The automatic programme starts.

6. You can change the weight at any time. Press ^ or ˇ to change the weight.
7. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press any symbol to deactivate the signal.

With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

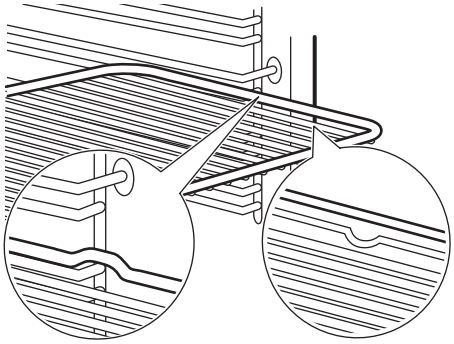
Using the accessories

Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

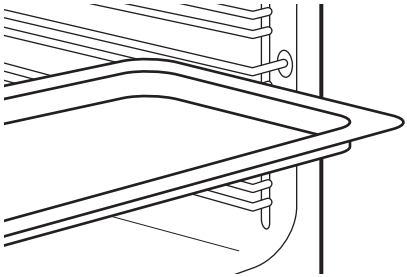
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



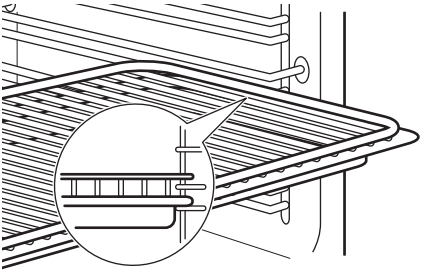
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Core temperature sensor

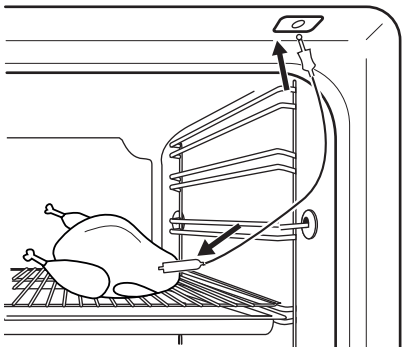
There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

Caution! Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.

The core temperature sensor must stay in the meat and in the socket during the cooking.

1. Activate the appliance.
2. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the top of the cavity.



The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press ^ or ˇ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the heating function and, if necessary, the oven temperature.

The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for the different quantities of the food, the set oven temperatures (minimum 120 °C) and the operating modes. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.

6. To change the core temperature, press .

When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

7. Touch any symbol to stop the signal.
8. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.

Warning! The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

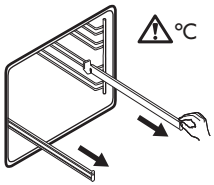
Using the telescopic runners

Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

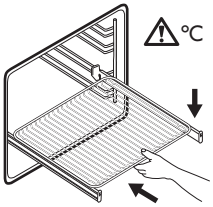
⚠ **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1



Pull out the right and left hand telescopic runners.

2



Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

ⓘ You can also use the telescopic runners with the trays or pans supplied with the appliance.

⚠ **Warning!** Refer to "Product description" chapter.

Additional functions

Favourites

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourites. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Touch ☆ again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press OK to confirm.
6. Enter the name of the programme.

The first letter flashes.

7. Touch ﹀ or ﹀ to change the letter.
8. Press OK.

The next letter flashes.

9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold OK to save.

You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ﹀ or ﹀ and press OK to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Favourites.
3. Press OK to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press OK to confirm.

Press ☆ to go directly to menu: Favourites.

Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

ⓘ If the Pyrolysis function operates, the door locks automatically. A message comes on in the display when you touch any symbol.

1. Touch ⏻ to activate the display.
2. Touch 🔒 and ☆ at the same time until the display shows a message.

To deactivate the Child Lock function repeat step 2.

Function Lock

This function prevents an accidental change of the heating function. You can activate it only when the appliance operates.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press 🔒 again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press OK to confirm.

ⓘ If the Pyrolysis function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.

To deactivate the function, press 🔒. The display shows a message. Press 🔒 again and then OK to confirm.

ⓘ When you deactivate the appliance, the function also deactivates.

Set + Go

The function lets you set a heating function (or a programme) and use it later with one press of any symbol.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function.
3. Press 🔒 again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press 🔒 again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press OK to confirm.

Press any symbol (except for ⏻) to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

ⓘ
- Function Lock is on when the heating function operates.
- The menu: Basic Settings lets you activate and deactivate the function: Set + Go.

Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

ⓘ The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Duration, End Time.

Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
  - when the appliance is activated.
  - if you touch a symbol during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.
  - if the appliance is deactivated and you set the function: Minute Minder. When the function ends, the display goes back to the night brightness.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

General information

- Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.
- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
- The function Top / Bottom Heat at the default temperature is ideal for bread baking.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking tables

For cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on our website.

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

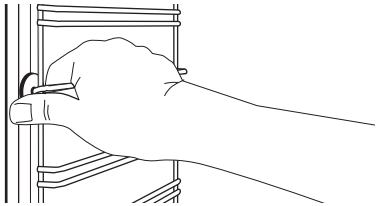
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.
- Dry the oven when the cavity is wet after usage.

Stainless steel or aluminium appliances

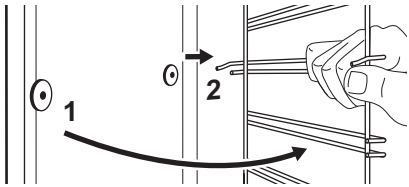
ⓘ Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove the whole grid.

Install the shelf supports in the opposite sequence.

ⓘ The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

Pyrolysis

⚠ **Caution!** Remove all accessories and removable shelf supports.

The pyrolytic cleaning procedure cannot start:

- if you did not remove the core temperature sensor plug from the socket.
- if you did not fully close the oven door.

Remove the worst dirt manually.

Caution! If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as the function: Pyrolysis. It can cause damage to the appliance.

1. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
2. Activate the appliance and select from the main menu the function: Pyrolysis. Press OK to confirm.
3. Set the duration of the cleaning procedure:

Option	Description
Quick	1 h for a low degree of dirt
Normal	1 h 30 min for a usual degree of dirt
Intense	2 h 30 min for a high degree of dirt

4. Touch OK to confirm.

When the pyrolytic cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp does not work.

To stop the pyrolytic cleaning before it is completed, deactivate the appliance.

Warning! After the function is completed, the appliance is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns.

After the function is completed, the door stays locked for the cool down phase. Some of the appliance functions are not available during the cool down phase.

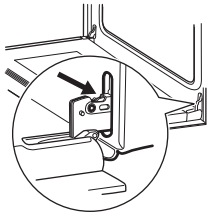
Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

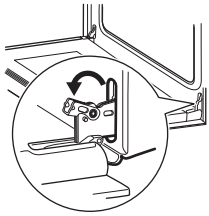
Caution! Do not use the appliance without the glass panels.

1



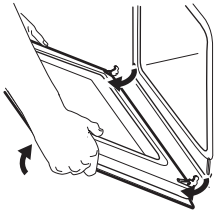
Open the door fully and hold the two door hinges.

2



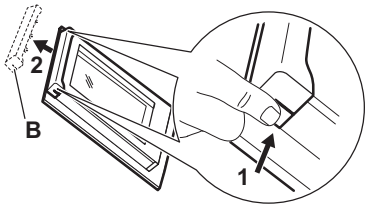
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



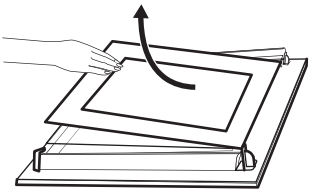
Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



Pull the door trim to the front to remove it

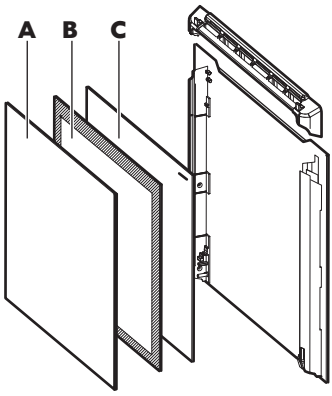
Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



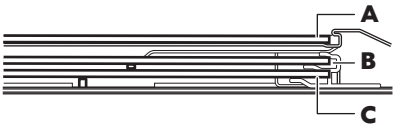
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

⚠ **Warning!** Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

⚠ **Caution!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

Troubleshooting

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows F111.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	• Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3480 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	19	

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	KULINARISK 203.008.75
Energy Efficiency Index	81.2
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	38.6 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving

The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints
Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements automatically deactivate earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may differ from the temperature indicated during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Moist Fan Baking, the lamp automatically turns off after 30 seconds. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.

- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   - the overall IKEA kitchen installation;
   - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	34	Verwendung des Zubehörs	50
Sicherheitsanweisungen	36	Zusatzfunktionen	53
Montage	39	Tipps und Hinweise	55
Gerätebeschreibung	40	Reinigung und Pflege	56
Bedienfeld	41	Fehlersuche	59
Vor der ersten Inbetriebnahme	43	Technische Daten	61
Täglicher Gebrauch	44	Energieeffizienz	62
Uhrfunktionen	48	UMWELTTIPPS	63
Automatikprogramme	49	IKEA Garantie	63

Änderungen vorbehalten.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.

- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

Sicherheitsanweisungen

Montage

⚠ **WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

⚠ **WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse

oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Pyrolyse

ⓘ Brand- und Verbrennungsgefahr.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  – Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  – Alle zum Gerät gehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.
  Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  – Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  – Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  – Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- **Verpackungsmaterial**: Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

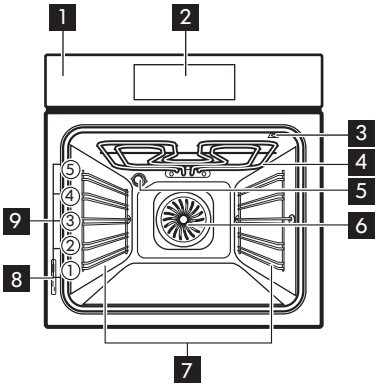
Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



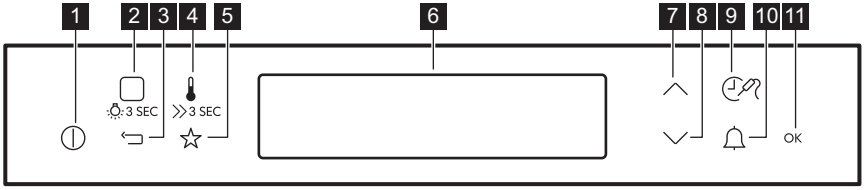
1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Buchse für den KT Sensor
4 Grill
5 Backofenbeleuchtung
6 Ventilator
7 Einhängegitter, herausnehmbar
8 Typenschild
9 Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost** x 2
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Kerntemperatursensor** x 1
  Zum Messen des Garfortschritts.
- **Teleskopauszüge** x 2 Paar
  Für Roste und Backbleche.

Bedienfeld

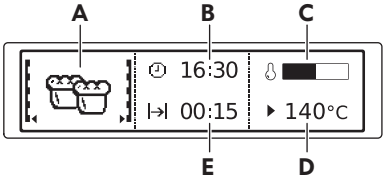
Elektronischer Programmspeicher



	Symbol	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	☐ 3 SEC	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Symbol einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Symbol erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung ☐ 3 Sekunden lang berühren.
3	⮌	Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Berühren Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang, um das Hauptmenü aufzurufen.
4	🌡 3 SEC	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion berühren Sie das Symbol 3 Sekunden lang: Schnellaufheizung.
5	☆	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
7	^	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	v	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.

	Symbol	Funktion	Kommentar
9		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Symbol berühren, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
10		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.
11	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

Display



A. Ofenfunktion
B. Tageszeit
C. Aufheiz-Anzeige
D. Temperatur
E. Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Diese Zeit kann durch gleichzeitiges Berühren von ﹀ und ﹀ zurückgesetzt werden.

Symbol	Funktion	
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Anzeige Für Die Schnell-aufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

ⓘ Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie ^ oder ˇ, um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

Vorheizen

Heizen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme vor, während sich nur die Kombiroste und Backbleche darin befinden.

1. Stellen Sie die Funktion Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft Mit Ringheizkörper und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

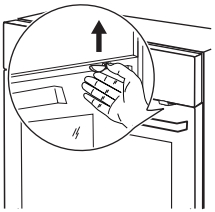
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

Das Gerät besitzt eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet.

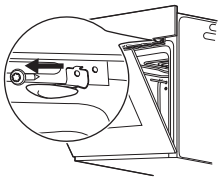
Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.

Zum Öffnen der Backofentür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.



Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.

Zum Entfernen der Kindersicherung öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.



Schrauben Sie die Schraube nach Entfernung der Kindersicherung wieder in das Loch.

Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ﹀ oder ﹀, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

ⓘ Mit ⮌ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

Menüs im Überblick

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
	Pyrolyse	Pyrolytische Reinigung.
	Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
☆	Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
°C»	Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
	Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
	Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
	Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Reinigungsassistent	Führt Sie durch den Reinigungsprozess.
	Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
i	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft Mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze).
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze).
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	ÖKO Braten	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion im Kapitel Hinweise und Tipps.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.

Ofenfunktion		Anwendung
	Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Sonderfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Gärstufe	Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Teller Wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Mit OK bestätigen.

6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit OK bestätigen.

Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

Anzeige Für Die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie »3 SEC 3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.

Restwärme

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Uhrfunktionen

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Schalten Sie die Funktion mit 🔔 ein. Drücken Sie ^ oder ˇ, um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben, wird diese Zeit heruntergezählt.

Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

Einstellen der Uhrfunktionen

ⓘ Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Backofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt werden.
3. Drücken Sie ^ oder ˇ, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.

ⓘ Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

Automatikprogramme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Rezepte online

ⓘ Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf der Website www.ikea.com. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die Artikelnummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit OK bestätigen.

ⓘ Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: Gewichtsautomatik. Mit OK bestätigen.
5. Berühren Sie ^ oder ˇ, um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit OK bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie ^ oder ˇ, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal auszuschalten.

ⓘ Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

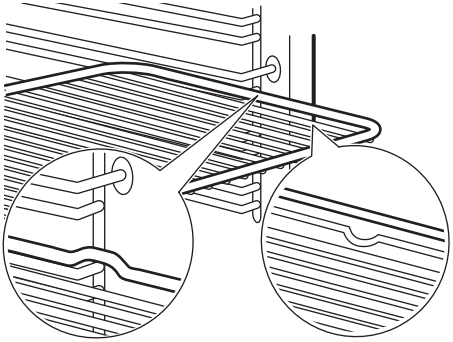
Verwendung des Zubehörs

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

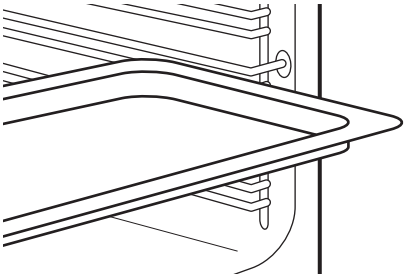
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



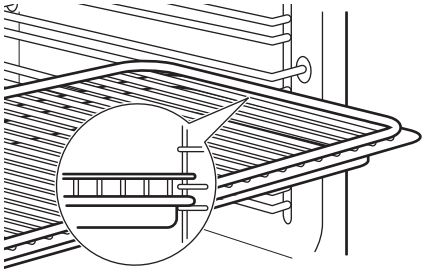
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die Füße nach unten zeigen.



ⓘ Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

KT Sensor

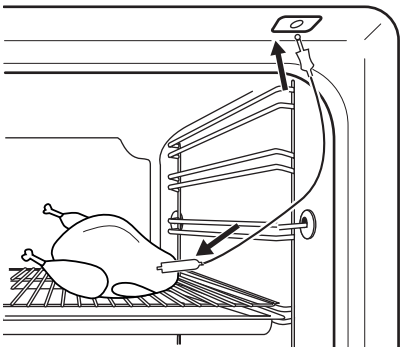
Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntemperatursensor oder ein Originalersatzteil.

ⓘ Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse im oberen Teil des Backofeninnenraums.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie ^ oder ˇ innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das voraussichtliche Ende wird nach ca. 30 Minuten berechnet.

6. Drücken Sie , um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.

⚠ **WARNUNG!** Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

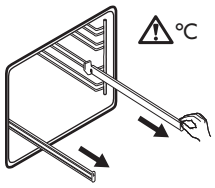
Verwenden der Teleskopauszüge

ⓘ Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.

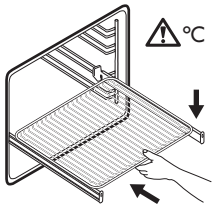
⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

1



Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.

2



Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

ⓘ Sie können die Teleskopauszüge mit den mitgelieferten Backblechen oder Ofenformen verwenden.

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Zusatzfunktionen

Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie ﹀ oder ﹀, um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie OK.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie OK gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt,

berühren Sie ﹀ oder ﹀ und drücken Sie OK, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm Umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms aus.
5. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie ☆, um direkt in das folgende Menü zu gelangen: Favoriten.

Verwendung der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.

ⓘ Während der Pyrolyse verriegelt die Tür automatisch.
Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Symbol berühren.

1. Berühren Sie ⏻, um das Display einzuschalten.
2. Berühren Sie ⏲ und ☆ gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit OK bestätigen.

ⓘ Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Drücken Sie ⏱, um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie ⏱ erneut und dann OK, um zu bestätigen.

ⓘ Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie ⏱ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie ⏱ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit OK bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ⏻) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ⓘ
- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Im Menü Grundeinstellungen können Sie die folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5

ⓘ Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, KT Sensor,Dauer, Ende.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet,

um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Tipps und Hinweise

Allgemeine Informationen

- Muss der Backofen vorgeheizt werden, nehmen Sie die Kombiroste und Backbleche aus dem Garraum, um ihn schneller aufzuheizen.
- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Bei Feuchtigkeit im Backofen lassen Sie die Tür einige Minuten lang offen stehen.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.
- Die Funktion Ober-/Unterhitze bei Standardtemperatur ist ideal zum Brotbacken.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Kochtabellen

Kochtabellen finden Sie im Rezeptbuch auf unserer Website.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

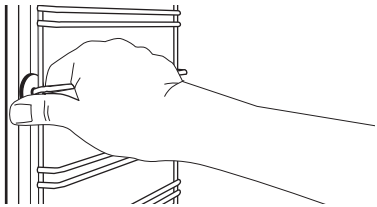
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

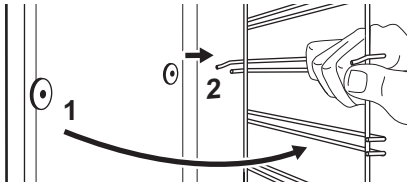
ⓘ Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.



1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es komplett heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

Pyrolyse

⚠ **Vorsicht!** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

ⓘ **Die Pyrolyse startet nicht:**

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

⚠ **Vorsicht!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im Hauptmenü die Funktion Pyrolyse. Mit OK bestätigen.
3. Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschreibung
Kurz	1 Std. bei geringer Verschmutzung
Normal	1 Std. 30 Min. bei normaler Verschmutzung
Stark	2 Std. 30 Min. bei starker Verschmutzung

4. Berühren Sie OK zur Bestätigung.

ⓘ Beim Start der Pyrolyse wird die Gerätetür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.

ⓘ Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie das Gerät aus.

⚠ **WARNUNG!** Nach Beendigung der Funktion ist das Gerät sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

ⓘ Nach Beendigung der Funktion ist die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige der Gerätefunktionen nicht verfügbar.

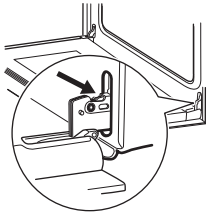
Reinigung der Backofentür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben.Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

ⓘ Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

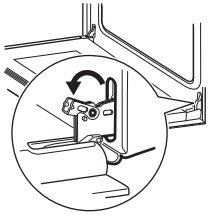
⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1



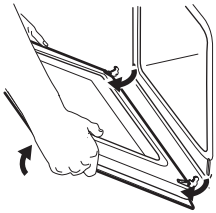
Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.

2



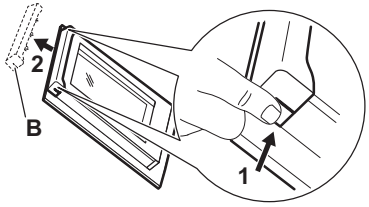
Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.

3



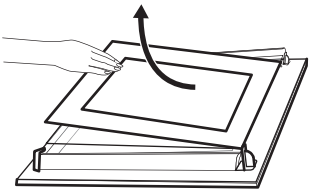
Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung.
Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.
Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen

Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

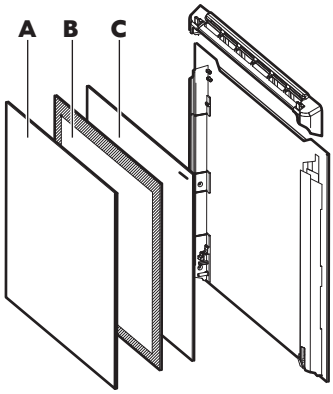


Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

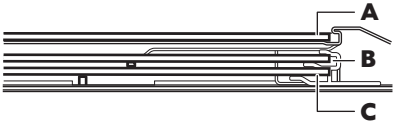
Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie den bedruckten Bereich des

Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass er sich von außen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

⚠ **Vorsicht!** Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechbereich	1438 cm²	
Heizelement für Oberhitze	2300 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtleistung	3480 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	

Anzahl der Funktionen	19

Energieeffizienz

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	KULINARISK 203.008.75
Energieeffizienzindex	81.2
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	38.6 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

Energie sparen

Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Tipps
Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Backwaren gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme
Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Heißluft
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie die Feuchte Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.

- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

867340765-C-392017

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2017

21552

AA-1411522-5